

Křenová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žervé 2 ks
- Bílé pečivo 1 ks
- Kapie 1 ks
- Mléko 4 lžíce
- Petrželová nať 1 ks
- Křen 4 lžíce
- Oříšky 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky (veku) rozkrájíme na kolečka (plátky), oškrábaný křen nastrouháme na jemném struhadle. Žervé nebo lučinu dobře promícháme s mlékem, vmícháme nastrouhaný křen a mažeme na připravená kolečka rohlíku. Navrch dáme kousek oloupaného pomeranče, kapie, petrželky, které připícheme k rohlíkové jednohubce párátkem (ozdobnými meči, šavličkami apod.).

Pokud jsme připravili plátky veku, namažeme je pomazánkou, zdobíme obdobně jako jednohubky a sypeme oříšky. Párátkem již neupevňujeme. Křenové jednohubky nebo křenové chlebičky jsou chuťově pikantnější a hodí se pro každou, i slavnostnější příležitost. Zapijíme je vínem i pivem.